



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAVİOLİ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

125 g un
125 g tam buğday unu
150 g soğuk tereyağı
Bir tutam tuz
25 g su
Dolgusu için:
2 haşlanmış patates
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir

Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alarak yoğurun. Hamur toparlanmaya başlayınca üzerini streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Dolgusu için haşlanmış patatesleri iri doğrayıp geniş bir kaseye alın. Biber salçası ve beyaz peyniri ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin. Dinlenen hamuru iki eşit bezeye ayırın. Bezeleri unlanmış tezgah üzerine alarak yuvarlak açın. Bir tanesinin üzerine aralıklı olarak patatesli harçtan bir tatlı kaşığı kadar koyun. Diğer hamur ile üzerini kapatın ve dolgulu kısımların kenarlarına bastırarak hamurun iyice yapışmasını sağlayın. Tırtıklı bir hamur kesme çemberi ile kare parçalar kesin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

